

C33-PREPARER LES DENREES EN VUE D'UNE PREPARATION CULINAIRE.*Peser et mesurer des denrées*

Préparer des légumes et des fruits frais en vue de leur utilisation.

*Utiliser le robot coupe-légumes**Utiliser la parmentière*

Trancher, couper charcuteries, viandes cuites, fromages, pain.

Déconditionner des denrées conservées.

C34-CONDUIRE DES TECHNIQUES CULINAIRES.

Réaliser des techniques de cuisson :

- Cuire dans un liquide.
- Cuire à la vapeur.
- Frire.
- Griller.
- Rôtir.
- Gratiner.
- Cuire au four.
- Cuire sur plaques.

Réaliser la préparation d'un appareil ou d'une sauce à partir de produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi.

Utiliser les pâtes prêtes à l'emploi

Conduire des opérations connexes :

- Utiliser un nappage.
- Préparer un sirop.
- Faire un caramel.

Assembler des produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi pour obtenir des mets destinés à être consommés froids ou chauds.

*Utilisation des batteurs mélangeurs (P ou G)**Utilisation du mixer**Utilisation de la friteuse**Utilisation de la salamandre**Utilisation des fours micro-ondes, à gaz, électrique**Utilisation du bain-marie***C35-CONDITIONNER DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET ASSURER LES TRAITEMENTS DE REFROIDISSEMENT RAPIDE**

Préparer et dresser des portions individuelles ou des multi portions

*Utilisation de la thermofilmuse**Utilisation de la thermoscelleuse**Utilisation de la machine à conditionner sous-vide*

Etiqueter des produits conditionnés

Conduire un refroidissement rapide

Entreposer des repas ou des préparations suite à un refroidissement rapide

C39-CONTRIBUER A LA QUALITE DES PRODUCTIONS CULINAIRES ET A LA QUALITE DU SERVICE DES CONVIVES.

Effectuer des contrôles qualitatifs ou quantitatifs au cours des différentes activités :

- De réception et d'entreposage.
- De production alimentaire.

Prélever un échantillon de la production comme plat témoin.

Repérer les dysfonctionnements dans l'organisation de son travail, du service et contribuer à y remédier.

Vérifier la qualité de son travail par rapport aux consignes données.

Renseigner les documents d'enregistrement de la qualité.

Proposer des solutions d'amélioration ou des solutions correctives de la qualité.

Etre acteur de la prévention des risques professionnels.